

## Рейд в школьную столовую

16 сентября 2024 года общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания учащихся в составе членов родительской общественности: Зайцевой О.П., Игинцевой И.В., Федорченко О.В., провела плановый рейд в школьную столовую с целью контроля за организацией питания учащихся в новом учебном году.

В ходе проверки установлено:

1. Горячее питание предоставляется всем обучающимся школы с 1 - 11 класс.
2. Питание осуществляется на основании примерного меню.
3. Разогрев и выдача готовых блюд производятся в соответствии с технологическими картами.
4. Столы в обеденном зале чистые.
5. Санитарное состояние пищеблока удовлетворительное.
6. Столовая мебель находится в удовлетворительном состоянии.
7. Число посадочных мест соответствует количеству обучающихся питающихся за одно посещение.
8. За каждым классом закреплено время посещения столовой и место в столовой.
9. В режиме учебного дня для приёма пищи предусмотрены перемены по 15 минут (1 перемена 20 минутная).
10. Сотрудниками столовой соблюдаются все санитарно-гигиенические нормы.
11. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с требованиями СанПиН.
12. В обеденных залах размещены ежедневное меню с указанием наименования блюд, выхода продуктов.
13. Выдача готовых блюд осуществляется после органолептической проверки рационов питания, ведется контроль за соблюдением температуры блюд при выдаче. Результаты проверки фиксируются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Выводы комиссии: Питание учащихся в МБОУ «СОШ №107» осуществляется в соответствии с нормативными требованиями СанПиН. Администрацией школы организован административно-общественный контроль за организацией питания, качеством поставляемых продуктов питания и готовых блюд, соблюдением санитарно-гигиенических норм.

Зам. директора по ВР

Т.А. Москвина

Зайцева О.П.

Игинцева И.В.

Федорченко О.В.